



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## SUSAMLI ÇATLAK



1 paket margarin  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 çay bardağı susam  
1 adet yumurta  
1 paket kabarma tozu  
Alabildiği kadar un

- # Önce susam bir tavaya aktarılır ve kısık ateşte çevirerek sarartılır. Soğumaya bırakılır.
- # Oda ısısında yumuşamış margarin, sıvıyağ, yumurta ve pudra şekeri bir kaba konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan ve bütünleşmiş bir hamur olan kadar un eklenerek yoğrulur.
- # En son kavrulmuş susam eklenir, alt üst ederek kısa süre yoğrulur.
- # Hamurdan yumurta kadar parçalar alınır, yuvarlanır.
- # Kurabiyeler yağlanmış tepsiye az aralık bırakarak dizilir.
- # Ortalarına kalın çatal ya da bıçak tersiyle basstırarak şekilli oyuklar yapılır.
- # Kurabiyeler önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. (özellikle çatlaması gerekir)

**Not:** Kavrulmuş susam rengi değiştireceği için hamura en son katılır.